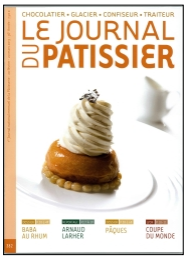
LE JOURNAL DU PATISSIER
31 RUE MARIUS AUFAN
92309 LEVALLOIS PERRET - 01 40 89 28 70



20 FEV/20 MARS 13
Mensuel
OJD : 6279

Surface approx. (cm²) : 3047
N° de page : 66-71

DOSSIER DU MOIS

LA PÂQUES DES FOURNISSEURS

DGF

Avec plus de 50 références de tous types, classiques ou modernes, pour les petits comme pour les grands, vous n'aurez que l'embarras du choix dans le catalogue Décors DGF.
Outre les œufs 6 cm et 4 cm, scintillants de 3,4 cm, et les blisters pour créer cagette, maisonnette et sucettes, le Spécial Pâques du catalogue Décors printemps-été présente un large chapitre aux moules : il y a les pièces en chocolat à déguster (cloche, poisson, cabosse), ceux pour des œufs de 4, 6 et 13 cm.
On trouve également les plaquettes en chocolat « Spécial Pâques », les assortiments de sujets en chocolat blanc et chocolat noir, et des sujets pour décorer encore plus adaptés aux enfants. On notera parmi les nouveautés :

- DGF 1747 : assortiment de 50 œufs en chocolat noir, 3 motifs assortis, impression couleurs, 3.9 x 6 cm
- DGF 1755 : assortiment de 144 bâtonnets en chocolat blanc, impression couleurs, largeur 13.5 cm
- DGF 1762 : assortiment de 117 fleurs en chocolat blanc, 2 motifs assortis, impression couleurs, 2 cm

Tél. +33 (0)1.39.22.22.39
Fax : +33 (0)1.70.74.61.93

Capfruit

Après la gamme Agrumes en 2012, Capfruit élargit son offre sans sucres ajoutés, ces sucres autres que les sucres naturels contenus dans le fruit : les **« Fruits tropicaux »** (à l'exception de la noix de coco), **Fruit'Purée Mirabelle de Lorraine** et **Fruit'Elite purée « Grand Cru » Fruit de la passion Grenadille jaune de Côte d'Ivoire** passent sans sucres ajoutés, au lieu d'être sucrés à 10%.

Ces nouvelles recettes 100% fruit conservent la totalité des saveurs naturelles du fruit pour toujours offrir le meilleur au monde de la gastronomie.
Informations et recettes sur www.capfruit.com

Tél. 04.75.31.40.22
mail : info@capfruit.com

Cacao Barry

A Pâques, les Canards Pirates (1) passent à l'abordage. Pour tout achat minimum de 80 kg de chocolat et/ou de praliné, un Kit Canards Pirates vous est offert contenant : des moules canards thermoformés, des emballages personnalisables, des bâtons pour les sucettes, et des outils de communication pour la boutique (chevalet de caisse, poster A3, idées de mises en avant des Canards).

Suite au succès des moules lapins fabriqués l'an dernier, Cacao Barry continue la saga des animaux ludiques et présente 2 nouveaux personnages Canards : Canard, Canette. Les nouveaux colis de moules sont disponibles sous les références ci-dessous :

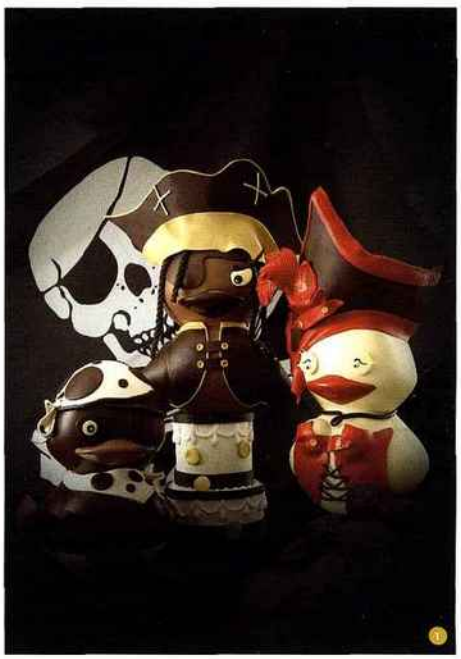
- 1 Friture personnages Canard (5 g – 30 sujets/colis)
- 1 Moulage 10 cm par personnage (40 g – 4 sujets/colis)
- 1 Moulage 17 cm par personnage (100 g – 2 sujets/colis)

Par ailleurs, pour une Pâques moins sucrée, la marque propose de nouvelles références à fort pourcentage en fruits : 3 Pralinés 70% Amandes, ou Pécan, ou encore Noisettes. 2 Pures Pâtes de Pécan 100% et Pure Pâte d'Amandes, sans donc oublier les 3 Sablages 70% : pistaches entières caramélisées ; amandes entières caramélisées ; noisette entières caramélisées.

Enfin, côté décoration, la collection Origami : Cacao Barry s'est associé avec la designer **Kalou**, -directrice artistique pour la marque de vêtement Nico-, qui s'est laissée influencer par le chocolat noir, le chocolat blanc et le graphisme japonais :

- Plaquettes imprimées : carrées ou rondes ;
- Décors colorés : Sphères / Demi-Sphères / Œufs imprimés ;
- Peinture : le chocolat n'est pas seulement un ensemble de couleurs noir, marron et blanc. Avec les colorants non-azoïques, le chocolat n'a plus de limite et devient une toile de fond. Les **Blisters imprimés**, les **Feuilles de Transfert**, et les **Feuilles de Transfert Sucettes**, la **Ligne Artistique** avec les **Beurres de cacao colorés**, les **Poudres scintillantes**, les **Flocons d'Or**, etc. offrent au peintre une palette de possibilités.

Tél. 01.30.22.86.15
Fax : 01.30.22.87.54



Eléments de recherche : COMATEC : société spécialisée dans le packaging et la vaisselle jetable destinée aux professionnels, toutes citations

LE JOURNAL
DU PATISSIER
31 RUE MARIUS AUFAN
92309 LEVALLOIS PERRET - 01 40 89 28 70

20 FEV/20 MARS 13
Mensuel
OJD : 6279

Surface approx. (cm²) : 3047
N° de page : 66-71

La Manufacture Cluizel

A l'occasion des fêtes de Pâques, la Manufacture Cluizel enrichit sa collection Produits de Laboratoire à destination des professionnels. En complément des 2 thèmes déjà existants autour des univers du «Cirque» et de «La Locomotion», la Manufacture Cluizel innove cette année avec un nouveau thème Souvenirs d'enfance.
Ces nouveaux moules ont été réalisés en collaboration avec Philippe Parc, M.O.F., afin de permettre à chaque pâtissier de créer un univers complet et surprenant autour de l'enfance.

- 5 kits de moules en PVC ont été imaginés et pensés en forme de : cubes, tracteurs, souris, coffre à jouets et poupée.
- 3 sujets assortis d'œufs «Zanimaux» en chocolat ivoire viennent compléter cette collection.

Par ailleurs, la marque propose d'autres nouveautés. À la différence d'un chocolat de couverture classique, le nouveau Chocolat Ganache se travaille ainsi plus facilement pour les intérieurs de bonbons, les mousses, les crèmes ganache pâtissières, les glaces, les nappages, les biscuits ou encore pour les boissons. Très typé et fortement cacaoté, ce chocolat permet un dosage moindre sans nuire à la puissance aromatique souhaitée. Ces petites pastilles d'un quart de gramme garantissent une fonte rapide, ce qui facilite la réalisation de volumes importants. Enfin, cette nouveauté répond à l'Engagement-Qualité « Ingrédients Nobles » certifiant des chocolats pur beurre de cacao, sans lécithine de soja et confectionnés avec de la vanille Bourbon en gousse. *Disponible en mars 2013. DLUO : 24 mois.*

Vous avez également la nouvelle coupelle « Mini Rectangle » dans la gamme Façonnable : une coupelle de petite taille, conçue pour créer des petits fours sucrés et salés.
À l'image des autres produits de la gamme, la coupelle « Mini Rectangle » se distingue par sa forme originale et élégante, la très grande finesse de ses bords et la qualité exceptionnelle de son chocolat noir 72 % de cacao.
Poids : 10 g. Disponible en avril 2013. DLUO : 10 mois

Tél. 02.32.35.60.00 · Fax : 02.32.34.83.63

Callebaut

Callebaut a *enrichi sa gamme de produits à base de fruits secs* avec la Pâte de Pistache, fabriquée avec des pistaches légèrement grillées et contenant 100% fruit, ainsi que le Crocantis Amandes et le Crocantis Pistaches. **Pâte de pistache** : disponible en seaux d'1kg.
Crocantis Amandes et Pistaches : disponibles en sacs d'1kg.

Eléments de recherche : COMATEC : société spécialisée dans le packaging et la vaisselle jetable destinée aux professionnels, toutes citations

LE JOURNAL
DU PATISSIER
31 RUE MARIUS AUFAN
92309 LEVALLOIS PERRET - 01 40 89 28 70

20 FEV/20 MARS 13
Mensuel
OJD : 6279

Surface approx. (cm²) : 3047
N° de page : 66-71

Embaline

Idée de décoration vitrine : il est aisé de coordonner cette collection avec des Bulles à suspendre et avec des inscriptions telles que « Waouh !!!! », « Oh !!! », « Boom ! » ou « Splash !!!! »

Ambiance Bande Dessinée avec la collection Cartoons 1 qui attend des chocolats aux allures de Super-Héros, ou qui donnera aux moulages les plus classiques des supers pouvoirs d'attraction.

Incontournables et intemporels, les boîtages de la ligne Pack-Pâques rassemblent tous les packagings à avoir pour réussir la saison de Pâques à bas coût.

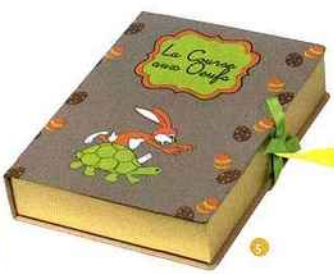
- D'abord, un décor **«Pâques 2013»** 2 qui pourra personnaliser les boîtages les plus classiques et les inscrire thématiquement au cœur de l'actualité.
- **La boîte Jeanette** 3 : disponible en 4 tailles, elle permet d'accueillir une ribambelle de petits œufs, un moulage en forme de poisson, un cake, des verrines ou des cupcakes.
- **Ursule** 4 : sac qui transportera vos moulages en toute originalité. Par sa forme attractive, il retiendra l'attention de tous dans la rue : support de communication facilement identifiable, votre logo ne passera plus inaperçu.

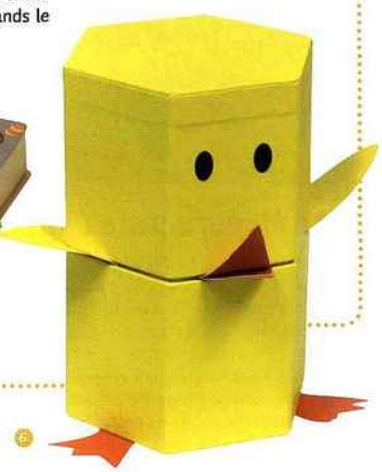
Dans la ligne Course aux Œufs, qui sera le vainqueur entre le lièvre ou la Tortue ? Récompensé de l'Œuf sacré, la fête de Pâques prend ici des allures de Conquête Gourmande. Les chocolats sont cachés dans **la Boîte-Livre** 5, de quoi redonner aux petits comme aux grands le goût de la lecture...

- Comme la tortue cachée dans sa carapace, les œufs de Pâques attendent d'être trouvés... Quoi de plus ludique alors que de personnifier vos moulages ou vos boîtages au moyen de ces petits yeux malicieux pour surprendre davantage chaque explorateur en quête du Sacré Graal ?
- **La Boîte Poussin** 6 : petit personnage qui animera votre Pâques, tant par sa couleur lumineuse et pétillante, que par sa drôle de frimousse.

Tél. +33 (0)3.84.94.11.44
Fax : +33 (0)3.84.94.27.97

Idée de décoration vitrine : animer ou dynamiser la scénographie de votre boutique au moyen des Stickers adhésifs repositionnables.





Valrhona

- Avec la création du premier chocolat blond –Dulcey–, Valrhona offre aux pâtissiers, boulangers et chocolatiers le premier Pâques quadricolore, avec la nouvelle mascotte : le hibou Valrhona. Une façon de fêter Pâques en 4 couleurs : Noir, Lait, Blanc et Blond. Le moule, disponible en 2 tailles 15 cm et 30 cm, a inspiré les pâtissiers de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona pour décliner leur création aux couleurs des 4 saisons. Un livret recettes du hibou, bientôt disponible sur le site internet présente les techniques de montage et des suggestions de décors.
- A noter également la nouvelle collection des Animaux de la Forêt avec 5 nouvelles formes de moulages, fourrés au Praliné (enrobage lait, noir et blanc) : **hibou** 7**, hérisson, écureuil, ours et souris.**
- Les nouveautés Dulcey : **les Fritures** (6 formes assorties) et **l'Œuf ganache au chocolat blond** Dulcey 32%, le premier chocolat blond onctueux et biscuité : une couleur et un goût uniques. De nouveaux sons de cloches inspirés en complément de la gamme des plus traditionnels œufs, fritures, gourmandises et bonbons de chocolat.

Tél. 04.75.07.90.90

Jacques Emballage

Gagner du temps...C'est facile avec les sacs-vitrine 8 de Jacques Emballages. A la fois présentoirs et sacs de transport, ils sont astucieux et colorés. Pour Pâques, plusieurs thèmes au choix : Lune d'Eau aux doux coloris pastels, Pemba aux coloris chauds, Inti à motifs géométriques et Jaya de style romantique...

Gagner du temps, encore et toujours... avec la gamme de sacs Cellophane 9 pour moulages, 100% made-in-France, montés sur de grands socles ronds ou carrés pour une stabilité optimale ; originalité du packaging , mise en valeur du produit contenu, cette gamme n'a que des avantages !
Pour mettre de la couleur dans les vitrines et au meilleur prix, une vaste gamme de sachets confiserie multicolores et personnalisés, des rouleaux de sur-emballage ...

Ces produits sont fabriqués en Cellophane NatureFlex TM, film d'origine naturelle, biodégradable, anti-statique qui répond aux normes de compostabilité européennes et internationales. Cette gamme est 100% made-in-Normandie.
Utiles : les indispensables sachets pour tablette (avec ou sans rabat adhésif de fermeture), les sachets tout en longueur pour brochettes de bonbons, les formats sur-mesure pour le papillotage de caramels... de nombreux produits à (re)-découvrir.

Tél. 02.32.32.50.90

Eléments de recherche : COMATEC : société spécialisée dans le packaging et la vaisselle jetable destinée aux professionnels, toutes citations

LE JOURNAL
DU PATISSIER
31 RUE MARIUS AUFAN
92309 LEVALLOIS PERRET - 01 40 89 28 70

20 FEV/20 MARS 13
Mensuel
OJD : 6279

Surface approx. (cm²) : 3047
N° de page : 66-71

Comatec

• Pour les fêtes de Pâques, Oveo glass ⑩ est une verrine en forme d'œuf à garnir de crèmes, mousses et autres gourmandises. En verre borosilicate, Oveo glass fait partie d'une nouvelle gamme de contenants réutilisables issue du catalogue 2013 ; c'est d'ailleurs la déclinaison en verre d'Oveo. En plus de son design épuré, cette verrine résiste aux chocs thermiques de - 30° à 300°, elle peut donc être surgelée et passée au four. *Dimensions : 70 x 35 mm ; Conditionnement : 12 ; Prix : 11,00 € ; ≥ 5 : 10,45 €.*

• Epuré et fonctionnel, Eat Bag, le sac lunch façon « it bag » détourne les codes de la mode pour un snacking chic. Avec sa structure accordéon grâce à des plis préformés, sa large ouverture qui facilite l'accès et sa grande découpe en guise de poignée, c'est un bel objet pratique à remplir comme à transporter. En carton kraft certifié FSC il est aussi écologique qu'esthétique. Livré à plat, il est facile à stocker. Personnalisable à partir de 1000 exemplaires. *Dimensions utiles : 220 x 170 x 4.83 mm. Dimensions extérieures : 330 x 187 x h.165 mm. Conditionnement : 100. Prix 50,00 € ; ≥ 5 : 47,00 € ; ≥ 10 : 44,00 €.*

Tél. 04.68.25.93.94

Puratos

• Découvrez la poule de Pâques Belcolade ⑪ avec un moule exclusif développé par le chef pâtissier – chocolatier Gregory Geffard et fabriqué par Pavoni®. Le tout dans un kit composé de 8 demi-coques et un leaflet de mode d'emploi avec les courbes de tempérage spécifiques aux couvertures Belcolade Selection. Un moule aux nombreuses déclinaisons dans le Hors Série Vision de Pâques de Février 2013 ainsi que des kits de Pâques.
• Egalement, des plaques à frittures ⑫ exclusives Belcolade fabriquées par Pavoni® : étoiles de mer, Bernard l'hermite, poissons et hippocampes.
• Par ailleurs, Belcolade présente un nouveau Gianduja qui contient 36% de noisettes et du véritable chocolat belge 100% beurre de cacao à la vanille naturelle (en seau de 4 kg refermable avec une DLUO de 9 mois).

Tél. 01.45.60.83.83 • patisfrance@puratos.com

Maffren

Avec des noms rigolos, Maffren crée 4 nouveautés pour Pâques :
• les Calissous nature, glaçage cacao, paillétés vert, jaune et rose.
• les poissons Aqua Fish ⑬ en pâte d'amandes.
• les poussins Farceurs en pâte d'amandes.
• les poules Planeuses en pâte d'amandes.

Tél. 04.92.65.72.27 • contact@maffren.com

Weiss

• La Chocolaterie Weiss présente un nouveau praliné à la texture inédite qui évite la remontée d'huile, permet un dosage rapide et assure une grande facilité d'emploi.
• Nouvelle aussi, la couverture noire Li Chu 64%, pur Vietnam, aux notes réglissées et fraîches.
• Et aussi Ceïba 64% : un chocolat bio et équitable, issu d'un terroir réputé de République Dominicaine, aux arômes de fruits jaunes soutenus par une amertume et une acidité bien marquées. Bassam 69% : un chocolat de Côte d'Ivoire puissant et cacaoté avec une amertume bien équilibrée. Madalait 35% – pur Madagascar, un chocolat au lait fin, légèrement acidulé, aux douces notes caramélisées.
• Sans oublier les nombreux pralinés exceptionnels qui contribuent encore aujourd'hui à la renommée de la Maison Weiss : grains ou lisse, amande ou noisette, sésame…

LE JOURNAL
DU PATISSIER
31 RUE MARIUS AUFAN
92309 LEVALLOIS PERRET - 01 40 89 28 70

20 FEV/20 MARS 13
Mensuel
OJD : 6279

Surface approx. (cm²) : 3047
N° de page : 66-71

PCB

Découvrez, à l'occasion de Pâques, une pléiade de nouveautés.

Ainsi, la nouvelle gamme des Cristaux d'Arômes encapsulés qui permettent d'apporter une touche d'arôme ponctuelle et une touche de crunchy, simples à utiliser : seulement 3 g de cristaux en moyenne sont préconisés pour 100 g de chocolat. Les arômes sont nombreux : caramel beurre salé, framboise, menthe du jardin, orange, badiane, réglisse, bergamote, rose, violette, cassis, cerise, fruit de la passion. Dans le même esprit, les **Paillettes** pour saupoudrer sur tous supports, les **Pépites** de nougatine, éclats ou poudre de caramel d'Isigny au beurre salé et au sel de Guérande.

Les Tatoos pour apposer ces décors souples sans limite sur vos entremets, vos tablettes chocolat, dans vos verrines. La gamme est large avec différents motifs aux formes assorties. Créez ainsi des personnages avec différentes expressions et différents accessoires (revolver, yeux, étoiles, etc.).

Côté décors, les Décors 3 D, ces décors finis en taille réelle où les œufs, coussins, sujets et boules en chocolat sont nombreux. Les Décors Dentelles en chocolat finement ajourés où vous retrouvez œufs, cloche, lapin. Et bien entendu, les Décors de Pâques conjuguent des sujets en chocolat pour les petits comme pour les grands : lapin, poisson, carotte, poule, poussin, papillon ; autant de décors printaniers.

Les Décors à Parsemer permettent eux de jouer sur le goût, la couleur, les textures grâce à la gamme de produits à parsemer : les Kipetti enrobés de chocolat nature ou coloré qui pétillent en bouche. Vous pouvez ainsi insérer ces pépites constituées d'éclats de noisettes et d'amandes torréfiées et dragéifiées dans des masses plus humides. Dans le même esprit, les **Croquantes** et **Mini Croquantes** sont réalisées à base de céréales chocolatées et dragéifiées et peuvent être déposées sur vos produits ou incluses dans vos tablettes, pralinés et fritures.
Bien entendu, vous trouverez les feuilles en chocolat, les Plaquettes Chocolat (personnalisables) au décor en relief : blanc, cuivré, rose, orange ou vert, pour un harmonieux contraste avec le chocolat noir ou blanc. Ou encore les étonnants Lapinours ou Teddy Bunny 1 : ourson dans un sens et lapin dans l'autre.

Nouvelle également, la gamme de Sucre Candi avec ses fleurs, feuilles et cœurs qui, grâce à la magie de leur matière fragile et rare, apportent de véritables touches de lumière. Ou encore le Chocolat à modeler que l'on travaille comme une pâte à modeler.

Sinon, PCB propose aussi des produits en chocolat fini à vendre tels quels : œufs, matriochkas, sucettes en chocolat aux motifs assortis avec leurs sachets, cartes de crédit en chocolat. Et bien sûr, des blisters imprimés ou non, avec notamment les blisters sucettes 2 dans lesquels vous coulerez votre propre chocolat. Vous y déposerez ensuite des Croquantes, des Kipetti ou des Cristaux d'Arômes à l'arrière pour leur donner ce petit côté croquant ou pétillant adoré par les enfants.

Enfin, l'éventail des moules imprimés **Lapin Doudou** 3, **Poule et Coq**, **Lapin Joyeux**, **Poulette Endimanchée** 4... ou le très rigolo et actuel Master Coq 5. Ou encore les Kits pour Moulage en Chocolat aux courbes élégantes de poules, œufs, lapins et même **Petits et grands lapins tête en l'air** 6. Sans oublier le tout nouveau concept d'œuf à fourrer : imaginez la coque chocolat de vos œufs fourrées au pralin. Il vous suffit de confectionner votre œuf à l'aide de pralin enserré entre deux couches de votre chocolat, ce qui formera une demi-coque à assembler. Votre œuf peut ensuite être présenté et scellé vide, ou encore en bonbonnière remplie de douceurs.

Tél. 33 (0)3.88.587.333
Fax : 33 (0)3.88.587.334
Email : pcb.creation@pcb-creation.fr

Eléments de recherche : COMATEC : société spécialisée dans le packaging et la vaisselle jetable destinée aux professionnels, toutes citations

LE JOURNAL
DU PATISSIER
31 RUE MARIUS AUFAN
92309 LEVALLOIS PERRET - 01 40 89 28 70

20 FEV/20 MARS 13
Mensuel
OJD : 6279

Surface approx. (cm²) : 3047
N° de page : 66-71

Lebhar

- Jeux d'enfants, le décor de Pâques (7) : sur un fond bleu, une illustration quadri sur une aire de jeux est représentée. A partir de 25 pièces. Personnalisables à partir de 300 pièces assorties.
- Boîte à fenêtre teintée vert, abricot et jaune : 3 teintes pour ces boîtes avec fenêtre 3 cotés qui protègent vos moulages lors de leur transport. Existe avec fenêtre en boîte à œuf, boîte à poule et boîte poisson. Personnalisables à partir de 300 pièces assorties.
- Boîtes personnalisées, sur lesquelles vous pouvez ajouter une frise -5 au choix- en plus de votre nom pour une personnalisation unique. Existe en boîte à œuf et boîte à poule. Personnalisables à partir 300 pièces assorties.
- Sac cabas Liberty (8) : sac trapèze en papier avec fond renforcé au décor Printemps, pour la chasse aux œufs des enfants. Une seule taille 28 + 8 x 20 cm, conditionné par 25 pièces.

Pour découvrir l'offre de Pâques en globalité, dont les sacs de transport, boîtes de moulage transparentes, sacs décors, papiers cadeaux, rubans, vous pouvez télécharger le catalogue de Pâques sur le site de la société.

Tél. 03 86 95 84 84
Fax : 03 86 64 13 41
commercial@lebhar.com

Voisin

- Une gamme boutique de fabrication artisanale avec de nouvelles ganaches à base de crème fraîche dont la durée de consommation est de 4 mois : **Ganache à la pulpe de Cranberry, Ganache à la fève de Tonka, Ganache au Yuzu.**
- Des nouveautés également avec les Pralinés à texture à l'Ancienne dite granitée (9), avec cuisson traditionnelle en chaudron par sablage des amandes et noisettes pour des cuissons plus ou moins poussées qui donnent saveur et puissance aux fruits secs : **Valencia Lait** (Praliné Granité Amande), **Valencia Blanc** (Praliné Granité Amande), **Noisetta Noir** (Praliné Granité Noisette).
- Enfin, une nouvelle collection de Napolitains Chocolat Noir Pures Origines, avec 6 grandes origines minimum 70% de cacao : **Equateur, Venezuela, Saint Domingue, Sao Tomé, Tanzanie, Papouasie.**

Tél. 04 78 64 02 02
Fax : 04 78 83 53 11
accueil@chocolats-voisin.fr

Eléments de recherche : COMATEC : société spécialisée dans le packaging et la vaisselle jetable destinée aux professionnels, toutes citations